

مواد الطبخ المغربي الاساسية



الوعدات العدارية

والجرونينات في الوجبات

الفذائبة المقربية في الزمن

المصول تبه على اللحم أو

كان عالي الكلفة في حال

ثراثره الحنض والعنس

ممامن الثوح التبيد الطعم

النكائح التي تبيع الأطعمة

النطبة ومعلات

السويرماركث

مرًا التائل العاد جداً يتحرل

لوت إلى الأبيطي المائل إلى

الكريم عندشت يستعط

الزلجيل ذارجا واشرا

وميشورا اومقرونا ناعنا

ويمكن حفظ الزنجييل لحدة

البهر في قسم التعليد في

الدلاجة.

با، زور بصنع من زیت

اشجار البرثقال حاصة

تطلق واسع كعطر قإن

اريجه الزكي يستعمل

النبرولي السنفرع منازعر

البرتقال لبرصفين ورغم

أن الذا الزيد يستعمل على

لإعطاء كية خاصة للكث

ومفتت لنواع الكاسترد

ماء الرغر

الزنجييلة

والنعاي ويتواقران في

الله كال من الصحب

تتبيلة معتازة من البهارات

للحرم الطيور قبل طنيها الكزيرة

حبوب الكرس التحسل تتبيلة للسرم قبل طهيهاء أسا التزبرة الخضراء غهى تستعمل أبي كل أمواع الطبخ القربى وخصوصنا مع الملطات جميعها ومع تنبيلة الطنلة

بعض التأس يدمثون عثى الاطمعة ذات المثاق العلو اللادع أما البعض الأخر فلعد مذاقا مكتسبا

الكربرة القضراء تباع عد بالتعي الفضار والفاكهة تعفظ الكزبرة الغضراء تدة

أسبيح وذلك برضح إضمامة الكزيرة في كوب ليه ينض الماء ومغلق بكيس من النايثون أو البلاستيك

الكوسكس

رغم أن الكرسكس بالدم عادة بعد الانتهاء من رجية الطعام الأساسية فهر رجية غنية هامة يتكرن الكوسكس عن حبيبات السميد التي تطهي على بغار يخنة اللحم والغضار

بيام الكرسكس في السوير

كسكوسيير

طبقتين كالخلتين القير الاساسى يرضع ليه اللحم والخفيان أما الطيقة العلية قهى كالصغاة كي تسمح لبخار الطعام أن يتأث متها إلى التوسكس الوضوع

الهريسة

عن صلصة حريقة جداً رتستعش كثيراني كث الماء الغرب وشعال

موادعا الأساسية عي اللثلل الأهمر الحريف وزيت الزيتون والثوم يطعن الغلغل ناعماً لم يضاف إليه الزيت والثوم الطعون ريظك جينا عثى تعسيح صلصة بتعالىكة كتباء عثل الثابوتين

حنص وعدس

وجيات الحمص والعدس

ماركت

وهوقدر معتلي مؤلف بن فيها ومقبلي بقطائها

اقريقيا

شتسل البريسة كمقبلات اركصلمة ليعفر اليفاتي والعساد (راجع ص من أجل الرسقة).

بطي مدي ترون عدة وفرت

والحلوبات عثى أتراعها والمشروبات ومعطف أنواع السلطة. ماء الرهر متواقر لحى العسيدليات وكل سفازن الأطعة في سلطف بلدان الشرق الأوسط

البقدونس

البقدرنس الطارح بأزراقه السطحة يعرف أيضآ بالبقدرنس الأريريس رعو يستمعل على نطال وأسخ قى مختلف الواع الطبخ للقريي

القلقل

اكتر الواع للترابل لستعمالا في للغرب والقلقل الأسود إذا عدن عند الحاجة للقط يعطى النكبة لعظم أنراع Linky VI

الحامض المحلوظة راجعي الصلحة التالية المرقة واريقة تعضيره وصلعه

الزعفران قلا يرجد ما يمكن أن يعرف بالرعفران الرخيص، ولتناكري أكثر

اشتريه مجدرلا واطعيته بتفسك الزعفران المضمون يعلظ أن وعاه نضاوط لى قسم التجليد في الثالاجة الحدة سنرات

الطاجن

الزعفران:

الزعفران مر درع من

اللوايل مصنوع من الزهر

الجلف لتوح خاص من

مهان الزعفران وحيث إنه

منه كميات معفيرة الملط

ويمرج في بعض الأحيان

مع مسعوق الكركم (عقدة

منقراء) واللح ومسحوق

القلقل الطو لجعل تأثيره

يجب المذر عندابتياع

غالى الثعن ومكلف تستعمل

عبارة عن يختة سنكهة بالتوابل تغلى على النار لوقت طويل وببطء وتضم لحم المجاج أبر السيك الروس او لحم الضان وتقدم اصناف متنوعة مثيا في اللَّبِ المَّاصة

البسطيلا

طلق مغربي معروف فكأ

القربية ورجوده فسروري

قىن كان سادية

بثبق البسطيان التقليدي

لجم الجمام المفروم

والربيب والعسل

القرفة

يصلع من عدة طبقات من

عجين الرقاق المعشر بخليط

والحامض والبيض واللوز

حديثا يستعنل رقاق القايلو

الدجاج المفروء بدل الحمام

الجاهز ويحشى بخليط

عيدان القرانة للإخذعن

الفلاق الفارجي لجذخ

شجر القرقة، وهي العاوي

على زيت يظهر عند طعتها

ويطلق رائحته ونكهته.

إذا استعملت القرابة

الطمرنة باعتدال فإن

ورالعتها تضيف طعما لذيذا

للسحك والصلصة السعك

وضمحوق القلقل الأسود

ومسحرق كبش القرنائل

ومسموق جرزة الطيب

ومسموق الزنجبيل يكون

خليط مسحوق القرقة

شكبتها الحلوة المذاق

القدم وعو تحفة المأبب

 عند الرغبة في استعمال الليحون المحقوظ تأنسل

حبات الحامض بالماء البارء يذرع اللب من كل قطعة ويستعش القشر فقطء ملاحظة بجبان تكون المراطعين بخليفة جدأ ومعقمة قبل استعنالها للتعقيم





الوف اللازم التنصير سأعا

سكين حادة العمق الشقيق

بالمكين بحيث تصل من

٢ ، ير شيع ريع ططة

كلشق ترضع عبات

لينونة حامضة إلى كل

الحاب إلى الأخر الليادون

واحدة موراعة على ٣ أيام

الرقد المتصمي للحدة

تلاظ الصاديع

الحامض المغربي

المفوظ

(كبيس الليمون)

١ ١ هية حاءض الشرابية

ملح بحوال لحشل

عصبرليبون خامض

١. ياسل العامض ويوف

الي وعاد كبير زجاجي او

وعاء سليلس يغمر بالماء

ويترك مذثوعا لمدا تتراوح

مِينَ ؟ و ﴿ أَيَامُ مِنْ صَارِورَةَ

٢ ـ يصفي الحاطي من الناه

تقيير الماء يرسيا

المقادير

الطريقة







الحساء والمقتلات

تَبِدَا اللَّهُ بِهُ الْمُعْرِبِيةِ عَادَةً بِنَشْكِيلَةً واسعة ومقرية من المَقْبَلات بحيث يمكن للضيف أن يستعنع بتذوق القليل من كل صنف

شوريا العيس

عبلة التحمي

الراث القارم لتمصير القايس

الولت الازم لشبه الشورية واساعة إلى ساعات

الرجية إكني مثة السفاس

﴿ كُوبِ زَيِثِ الرِيتُونِ.

ليترونك ليترس الله " جيئايڪاڻ شروطان

٢ جزرانان كيسرانان مفرومتان تامنا المسماءة من الكربرة

الخضراء القرومة فقصير ليسرل حامض

القادير

١١١ غراؤ من المتس الإهبرالجروش (موزات تنيش مع المثلم) تقطع إنى قطع صبغيرة. ا بعشال طوستانا المجد المرواتان تاعيا.

سعوق التش إسور

الطريقة

اليغمر العنس بالثاء للظر ريترك لدة ٥٠ د ليلة ٢ . يحكر الحو الوزاث واليصل والقلقل بزيت الزيتون في تدر سميكة

القليط زهريا.

٣ ويضاف تبشر و تصل ليش

القغر عشي يعسيح الران

من الله فوق خليط اللحم والبصل ويشرك على تار غاملة حلى بغلى ترابع الزقرة عن اللجم ويضاف



المدمي

العدس المحمقي إلى الخليط

ويترك على النار لدة ساعة أو حتى يصيح اللحم

لا . تشبأف الخضار اللفرومة

إلى القدر ويترك الخليط على الناز عثى تصبح

الخضار طرية ويضاف

الليل من الماء إذا يُحالِ دلك

يرقع اللحم من القدر ثم

شرع العظام منه ويقرم إلى

الطخ ممغيرة ويطمئ طليط

العدس يسلمنة الشادان

٦- تشناف الكزيرة وقطه

المامض مسب الطلب الي

اللحم مع عصير ليحون

شور باالعدس وتعرك

يضاف مستوق الظفل أو

أثو أول أخار إن خوسب الطلعية.

وقدم البدياء مع النفين

والعيس طرياء

فىررىيا.

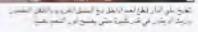
قبل سائل الشروري وهوافي الشريرة القرورية وقطار اللعب و العمر أنحى الدابش



تضاف الفضار القرومة إبر القر الكبرية وتترث نشو المار طرعموش









شوربا اليقطين مع الهريسة

سيلة التعضير

المقادس أَ ؟ كيلو من المقطان، ٣ لنالله التواب من سرق in land ٣ نااته اعواب من العثيب سكر تاعم (بودرد سدر) مسحوق القلقل الاسود، البهريسة ١١١ غرام من الفتفل المعربف المجلق. ٦ فصوص بالشرقيل الثوم ال تنوب سل الخليج ل كوب مل القريرة القرومة الكوب من مسعوق المعول

الطريقة

المقشر اليقطين وتنزع

يقشر الباداء وشروجوره والياه مطر تنضعه إني قطع

يُ كوب من زيت الريتون.

الرقدالة زم لتحلير بقارير الشوريا - المقالق الولث اللازم لشيخ الشورط - ا

الكمية الكوست أشغاص

الياقه وبذوره الم يقطع الي قطع صفيرة يرضه الدليب وحرق النجاح تمي تدر ويضاف إليه تطع البقطين وتوضيع القدر على النار لدة ١٠ - ٢٠ دقيقة عتأني يغلي الخليط وينسبح اليقطخ طريا

٣-يطحل خثيث البلطين بالحليب ومرق المجاج لمي مشحتة الخضار لتم يضاف مسحوق الفلفل والسكر إلى الغثيط

٢ - الهرجة تقشي البدان بقفازات مطاطبة اراقشنية لتشرع بذور الظلفل الحريف وينقع في الماء الساخر... ة يخلط القرم واللح

والكزبرة والكعون ويضاف إليها ترون الظلل الاحسر

الصلى ويعمن الخليط عي معمنة كهرباء الغضاره وأتفاء الطحل يضاف ريث الزيتون البها بالشريح حثي يعبيح الظبط متعاسكا و المال الورية حب الماق الى الشورية أو تقدم Lan

ملاحظة تحفظ قرون الفلفل الحريف بعيداعل الضوء والجرارة هلى لبقي

لقعيه اشناد الأرداار شزريا الباشي عثى لعبيح يسمة ومان إسافة جززة الطبيب البشورة إلى شورة البقشن وبالقائر النكية المزوسة فالبالتقمل ولمل بالبقة بحيث تستحل كتابل شرية يشاف إلى alum (it) تضمى موب الكريزة وحبرب الكبرن ليار طانيا لإعطاء الهريسة نكبة *advant يرجد فريسة مافرة فر السوعرطري



يعاد العيدة و الساول العليدة الثانية في الراسم من علية الدراية الشاشل مسوالشار فيها



بعارت فالزاء بباشة وقشة بشؤ النتز المريد وغرع Wall or see



تندرك المدرسة مانتعقا قطران فقده وبعثل تكسيعها لمراوعاه

وسانيا وشاورة السعو

بالإنجان بوريه

(مريسة البادنجان)

فرع من المتلات الشعبية سعل

المقادير

كيلو لمرام من البادلجان الملاشر واللطع إلى متعبات ت كوب من ريت الريدون عصان من النوم المدقوقي مسيدوق الأنافل الإصود.

بشعلة معقيرة من سحوق الفتفل المعتور ٢ أرغقة بن العنز العربي بياض بيفة واحدا مخلولك. ملعقب طعام مل حبوب

الوقت اللؤرم لتحضير القادي

الرقت اللازم للطبخ الاعقيقة

الكنبة تكفي الشيقاس

Sec. 3 :

الطريقة

١ . يحمى القرن إلى هر ارة ٠٨٠ درجة

٣ ، توضع قطع الباذنجان في مصفاة كبيرة فرق ماء عَالَ لَمِ ٢٠ وَقِيقًا .

٢ ، يو هم زيت الريتون في مقلاة كبيرة على النارحتي

ا . تضاف مكسات

البالاشجان مع الشرم والقلقل

 ويثلُّن الباذنجان الدة • إ يشطر الرغيف إلى فلتذين

الكعون

الأسود والفائقل الحلو إلى مثلاة الزيت وتنفقف النال تعتها للبلا

دقائق عتى يصبح طريأ يقدم الخليط ساعدا مع الحيز العربي المصص المحير الفريي المصص

القرائد الله الراسوان مع لثم و إكثار السود و الثال المرد أم علاقة مشر فيها الرود

ملاحظة غالبا ما تستعمل حبوب الكمون عي الطبخ المغرين لأناله رائحة عطرة رتكهة حادة مشابهة للكرويا بل اقوى سنها ويعكن استعمال الكعون مطحونا او يدون طحن لإعطاء تكبة لذيذة للمع الضان المشيرخ أو الشوى تثبيه اعلج كموات

ثويعسع ببياش البيش

وتتثر حبرب الكنون قرقه

ويحمص بالقرن لنة ٢٠ دليلة أرحتي يصبح ذهبيا

يقطع النفير إلى قطع عدة

قبل تقبيب

البائشيان قال كليها يبلغفى من کنیا زید الزیکرن الشروري الألي الرحوالي ويوكرب نقط مز تامية الخرق من الشيروري تعشيج الباسيان الدوراه تطرا الاستية لنزخ لل المصارك الرلامة لكن البالينهان السقير والطروالا يطاع إلى



RAMINEY COM

مردشوالمسردة الكومر مدوميا



يسخ بياض البيعي على أرعاة العمر العربي عُر تَمَّرُ عَيَّا هيرب الكران ويجمعي العين بالثران



لفائف السيجار المقريس

تحصير عذا الطرق بحناج إلى معص العناية يعد هذا النامق عادة عن المللات

بصلته بتواسطه الحجم

المحوب من زيت الريقون

النفشم النهبرة والمفروم

* طعقتان صقيرتان من

١ . بيجس القرن الي هوارة

المفروم بزيت الزيتون على

علرية يضاف اللصوالللروم

و يقلب بالشوكة الكبيرة مع

البعمال كثن يختلط ثماما

به تضاف التوابل و يترك

يجراء عليط العنل والقعور الترايا عنى عصح طريا و دوراسا ريودال إن الجرسي اغرار ه

الثارخش يسبح البصل

سندوق القرعاء

الطريقة

ووادرجة

المشر يالب اليصل

بالمعقة فسميرة بن

ا ١٧٠ غراباً من لحم البقراق

القادس

المرومة فاعمار

123, 3 -الرقت اللازم الطبخ ٢٠-٠٠ بالباة الكيا القراء " شخصا وادلك في عالدة 0.000

بسعوق السياره 🕂 بلعقاء صغيرة عل اسمعوق الرنيسيل مسعوق الظفل الاسود ي خوب من البقدولس القرود فاسن سعمات الماح غراء من وقائق القابلو

الخليط على الثار من - الإلى ه ١ د قولة مع الشجريك بطفقة عشيبة كنيرة حش يسبح اللعم بالجالبا مع البصل يضاف البدونس المقروم ويحوك الخليط ٢. وخفل البيض ثلياة في وعاء زجاجي ثديمس فرق الشدير ويحراه البدييط على

١٨٠ أغرات من الرينة القالية

النار فاجج دقيقة ودقيقتين

الولت اللازم لتحضير القاصع

وتقدم سلخلة

٢. تضاف التوامل لي

تقسم كل رقاقة غاياو

إلى ثلاثة ستطيلات

الراحدة فوق الأشري

د تسح سنطيلات

القابلو بقابل من الزيدة

البائرشيع بلعلة صغيرة

إلى ثقاتاً شعشى بقية

مدهدت بالريت

تدسح اللفائف بالزجدة

القالبة وتخبئ بالقرن لمنة

حش يصبح لرنها لابييا

جانيا ليبرد

وحد النوال الفاول في طيعًا العدر ودراد على يعلم. ماماسة





تعوير الذاف الرائل عني المعتور تدمر والتعسو إدادا حز



الشار ((الو الدائد الى (الله سنفوا له تشارية العوم وتصد أن مدام و الأمري والطي شلعة الدائر

نخاعات على الطريقة المقربية

تحضير فايحتاج إلى بعمى

تادم بالردة از عاجنة

الولت اللازء انبحسو المقادير ٢٠ د تبقة + ساعة عد الولداللار والسنخ عادقية الكامية لكشي أربعة أتسغلص

٣ . يحمر الثوم بالريث في مقلاة سعيكة القعر حش يصبح لرته تغييا تضاف البدورة والبقوتس والكزيرة والقلقل الحريف والبهار والكنون وعصير ليعون العامض وشرائح فشرة الحامض إلى اللوم ويقأب الخليط وينرك على بار خليدة سدة ؟ دفاس.

تشاف قشع التفاعات

تثبيه: الازبرة النسراء المتعدد داماً في الشخ الغرس فالضاغر السلقاد وتنبئة السلط وتباع الكزيرا الخشيراء عبرجاهر البلسار

إلى الظليط والترك على بالر عَالِنَاهُ لَذِنَا * ﴿ وَلِلَّاقِ مِعْ التقليب باستمرار وتلدم dist.

والهالسروبارك



تعسل المعاط وسالناه الباريات اللخواص الخواكس ة



alaa pink

تعدال السيرية والتوافق والطنوسي وحسين العاممي وتطع فتدرة الداملية المطوعة إلى التوم المعدد بالربية



بتعداد. نعو الساطر إلى عنيما البسوية والتواث والعقدوس ويترك عن اسار ادة ١٠ دائق مع الفيد البيناماء من وقد إلم

الكريد والعضواء ماروث المقادس وتخاعات فسان مقعقة صغيرة مزاليهان عال البيض. رسه فاغل حريف ٢ تاكة أيسوص ثوم AP person بقعقة مناسرة باز سنجرق ال كوب زيت زيلون. الصول بقعقة طعام من عصبير علية بتوسطة بل هيوب التبدون الحابقي البندورة الملشرة المعقوطة إفسمامة صفعراءن الشرة صغيرة نن صب البقدوتس بقرومة تاعمة اللنيدون مقطعة إلى شراقح

(راجم ص ٤)

٢ ـ يشرع القشاء الرغيق عن

التفاعان باستعمال سيخ

خشبي وتفحل النخاعات

بالناء البارد وتقطع إلى قطع

کید ت

الطريطة

إفسامة منفيرة من

٧ , سقع الشفاعات في الماء اللفناف إليه ملعقتين صغير دُين من الخل لدة ساعة واحدت

يتراع العشاء الرقيق لعماعات بالمناصل صن مناس

AMINEY, UNIL

الخضار والسلطة والخبز

إن طعم هذه للنوعات المختلفة من الخضار البسيطة يوازي شكلها جودة ويعكن تقديمها وهدها إلى جائب الطبق الرئيسي

> سلطة العدس والأرز الدافثة

تنصور هذا الطو بمناح إلى، يعش العنابة

كوب من القدس الأسعى

كوب من الأرق البسميي.

ة بتمالات العرومة إلى

و فصوص توم بدقوقة.

٢ طعقتان صغيرتان دن

لاوب زيت زيلول

ا لا المراسا من التريدة

المقادين

غىرائج.

الطريقة

الوقت الظارم لشعطس القادس ا د تبید

الوقت الثائر والطبح ٢٠ دقيلة الكنية بكني بلنة اشتاس

دتيقة على نار هادئة مع الشدرية حتى يدبح البمل

٢ . تضاف التوابل إلى الخليط ويشرك على الغار لمدة

١ . يضاف الأرز الصفي والعدس إلى البصل، ثم يضاف البصل الاخضر قرقه ويخثط مجددا ووقلب على النار ، يضاف الفنفل الاسرد مسب الذوق ويشم

تنبيه الارستعمل العيس

Mary Vis pie von als

خيمه بل يفسل جيرا عقول

ويقدششه من غير الطبروري تقع العنس قط

١ - يسلق العدس رالأرز في الماء كل على حدة هشي بصبحا عاريان، يمكن

٢ . يحمر البصل والشوم في

سبحوق القرقة-

٣ مشعقتان صفيرتان بن سحوق الفلفل الحلو 7 مشعقتان مسامرتان دن

مسعوق الكمول،

٢ مشعقيتان مسعيرتان من الكربرة التاعماء،

٣ قرون من اليصل الأخفس اغفروعة

مسجوق القلقل الإسود،

الخدس ويصلي الأرز من

الزيث والزيدة لمدة ٢٠



ينفتا لارزاقسني والعرس الي عليط المعبل والثوابل



يغسبات المهمول الأحسيس المعروم إلى المعالمي و الزار ويعمون. المشاعد المشار المثقل الاعمواد فحسب المشر



المسالات فعومة والطعل والتكمون والكرورة إلى المعتب ويبترت عار التأريخين فدلمانق



يحس البعش والترم بالرمت والزيبة في ٢ عليمة

كوسكس بالخضار

الكنية للقي 7 السناسي شق مزفش بمناع لمقبيرة الن يعس المثاية

- إ عَلِمَا - النَّه عَلَالِ اللَّهِ الوالد اللازم الطبخ جاهان

> اغقادس ٢ كريال من المعص

ي كوب من الزين الشاشي بصلة واعداء بقرومة تتعنأ

عود قرقة ضغين ٠٠٠ قراء من العادلجان القطع إلى الكمات.

٣ عزرات طوسطة العجم بالتفعة إلى شرائح فسأنبرك

٣ حيات بخاطه بلوسطة

المحجم بالطفة إلى مكفيات صقيرة استثنيتر واهدا

- 10 غراماً من البلطان الكناع إلى مقعيات عطيرة

سيتيشر واعداء

- بتعقة منظيرة بن البيار

٣ دادعق صفيرد دن الهريبة وأوحسب الظلب

اراجس صقدة ١٤.

الطريقة

الم فت اللاز و التحفير القامير

٢ كتوبان بن الماء المغلى.

ا ١ ا غرام من القوبياء الخشراء القطعة الي

؟ حيثا عرسا وقطعتال إلى شرائح وكثيشر واحدو

ساعة وتصف ساعة على

٢. يحدر اليصل بالزيث في مقلاة حجيكة القمر بضاف عود القرفة إلى البصل ويترك على الغار حتى

هبلة بقدورة عمراء مقرسطة الاصفيد مشتعة إلى لمالي ملعقاه طعام س البادونس متعقة طعةم من معرسة القضراء القروبة مسموق للأل أسوء مقادير الكوسكس

يصبح طرياء

ح يطاف البادة جان

فوب وأعد من الكوسالس يُ يُونِهِ مِنْ اللَّهُ الْمُأْتُلُقِي ٣ بازه قدان مستصرفان من

اليشير الجنس بالثاء البارد ويلف ليلة كاطة يصلني المحصن ويقسل جيداً ويو شبح في قدر كبيرة ويغمر بالله وتوضع اللتم على النار جد أن يغلى الحمس تقفف النار ريثرك

النار الخابة.

والمزر والطاطة وتفطي الفلاة وتترك على ذار خفيقة لدة ١٠ دقائق، ريحرك الخليط من وقت لأخر بطعثة خشبية.

و يهداف البقطين والبهار و الهريبة إلى الذليط ثم يضاف الماء المغلى والعمس واللزينا والكوسا إلى المائرط فيل نافديم الطبق تضاف قطع البشورة ة , بيران الغليط على النار يعد تعطية القدر غدة ١٠٤

عقيلة أخرى جابن بالبقرونس والكربرة - paly a

٦. الكرسكس بضاف الماء المظنى إلى الكرسكس ٧ . تضاف الزيدة المذابة إلى الكرسكس يخلط ويتوك 31201-32

٨ . يو المنع الكو سكوس في الطبقة العليا لقدر الكوكشين ويقطى ويشران لموق بطار الخضار على لار خَفَيْفًا لَدَةً * نَقَائِقٌ ثُمْ يَأْسُمُ مع المقضار -

ملاحظة السم الكر سكس يتظيل على السعيد التيئ والصيد المطبوخ

تتثييه ايبرحل الضروري تنفيع البالتجان فن طبخه إذا كان من النوع الصحير المائزج





بسنود البالنجال والخشاء الماطان وروافرة الواليمين



يساند المحمد داير براواتوجا والشور (و فراد البنية عام الدار الغانية عنا 1 (دفية



تعدله الثابدة إلى التوسلس وجاها بالشوكة ويتراد اسة دادي ابن وعدم لوق الخصار

بونياء خصراء بالتواس

سهية التحصير

بلقادير

د العراب من للتوسيم التحصير

كاود دن الرفد الفيدان ٢ مصدل من البدم مداوق يجمعه مدورستك المحجم مقروف بدائدة

حيات مندورد حمر ؟ دائسارد ونظرومه قرن فلفل عبد عبريات صغير عادوم ساعت لا خوب بن عام الساهن لا خوب بن عام الساهن

الوجمة اللا إم تتقطيب الثاني عيد

اللهام اللهام العمياع - T - والمسابع - T - واللهام اللهام اللهام اللهام اللهام اللهام اللهام اللهام اللهام الل

الوجيه خني ٠٠٠ -

الطربقه

علس التربيدة عطر جيد فرق و الدنم الم تقم العرافية

آیو صبح الربید می دها آه کیږ د و یخت د الب المرم و المصل د یمه ك علی الده عمی یختین برد د هییا حصاف البیار ره و انعلق المتر رف ای البیان د یخت ب رب د د دوره بی شم سار بحصاف البریب و یخترك

الحايط على ناء يه يه بده ! باقمع:

بتحاد عاء المحاجم و د الدالت بني ١٠ حمله عند دفاو ١٥ هنم مضيح النو عا تدريه د بد إذ كلى النار قده طوية.

بقدج الجنبة الحجب

مقفضة للمناز الداخل في تحاليف الرافض الرافض و وقو يبقد الدون الو والدافار في المداند الحي المداخل الداخل ا

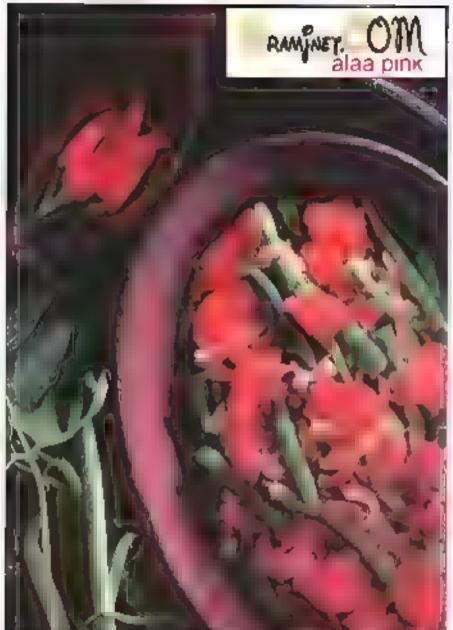












طاحن محصار

حسب عد المبر يحتاج إلى بقطين المرجه

الواد اللا م محضمير ولاسير المجملة المحملة الوبين انخارم بلطيم الأدمية الندية تكلس استعاض

تصبيه متدرج فليتبعو إلى

بغفيان خابيتان

المصوص بي البوم

فالمتعلقة فتعابر مراا أبيد

مر الكائل جريفي مينفير

بعجله فسأنبره في للسفوق

٣ منطقتان فسلامرتان بن

المقدومين فالروم باعما

جحته مترسطة الشيش

ويصف

لعمرينا

الريشق

ونصد

اعتادير

المحم فتسريان وفليتفيين محجر المطاف مقسم

كالمرزائير متوسطة الججير

هيان كوسة متوسللة

بالمية البقائلة فيمرد

۳ حیث ہمیا سے عربی

مقساه ومقعقعه الني عديان بخجم والاستنسار

ماسره وبالتلحة إلى مجعيات مسافة الواعدينيا 7 بىنتىسىر

٣ هرويا ڪامس تقطع إلي حلقاح السطائران المتعلقياتمار

بتقرام البعدوس والنفيف

والجرزي الكرساء الكراسي

العقر بيانة

الحجار فانتصاه إلى فنسح سحير بسجمطع السميا وكا

مفروضة بالكما

۳ برصه با می اد کندره ستتنكه القفر على النا الجباي



آ العضاي جيبة الحصار

عفروعه مم البيام الي الد

معتني و بيران عني الدرا بياد ته الي الدينية منبي

ة يوضيرال يد في عقادة

ويضاف 👵 السس الحريد

واليصن عفرا مرواعر شاعي

لا يحدد حبيط البصر أبر

الحضد جران الحبيعا وني

الدر دور دون حس

يشم النغبى سنند

ملاحمته الان الكونيت

ينمنه سيرعة كيراء

للتدر المصدر للكي امعه مر القدر معدة دفائق

ستعفه کنے والتقویم مم

محسنات أبيزيات البي الفد

فبن تلبيم الملبق بصبقه

يحف روالعماد وياس

رالكبرز والتادويين

goda lauranian in

فيسييح السمسار طرارته



RAMINEY. OF





سلطه الحزر المنشور

لية النصيح

مستول الرسجبيل

الطريطة

٩ يستر الجر - ريشر يم

ير فينه مع ممتع النميد عن

الواء الرفاع ومعصور المدامع الرم الدام كية الما

دي ند الزمر ارتبي المحاف

القادم طم اد کلمہ احترجم تعليله عرام سين خيفهم معديرين فصبر تتمون الشامص ال بيعقة يسعمره من

بنعفه فتعبره در مسجوع بتعقه متعلم بس الحصيق بالي هود بد الربيور فتقل سود

ب هومانت النور عليسر والمدوق

مسي يحدث الرعيب ولجنها

ا يعلم لمستر ممور







الحامص ومتحرة الرمجيين والشراء والعبسر د بالریب د عفر می ن کا رجاجی کے يقفي بهراد مشدي لني على «الهناظامة» ح . بــه الـ القــ عج بعة وحبطران مختص سے یا جید کے جب المستقال والمائم والمستد والرجرالي الصصحم عربان الوالمصفي





سلطة الخدر بالتعدع

الرعد اللازمالطية لاعروم

الومح الكلارم سمصني القاسم

الكمية القني سننه البينية مي

سينه التحسير

للمزير الحامص ب كوب من الربب الدياسي بمعقة فسلمره مرعوه الرمار فتغني مسوري سرللح فسر بريداا

سقدير فاختبارت طود عقداع حصر ماوروم بتعاله طعام من عصبير

الطريقه

البقيار السياراتم يقملع إلى اشراعج ويوهسع مي مليق كبير ويضاف إليه

البخدج خفروم

7 المنظ عملين العامس والربب النبائي رماء الرهر والفلدن لأمنوباني مرهليان



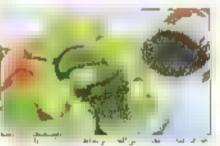




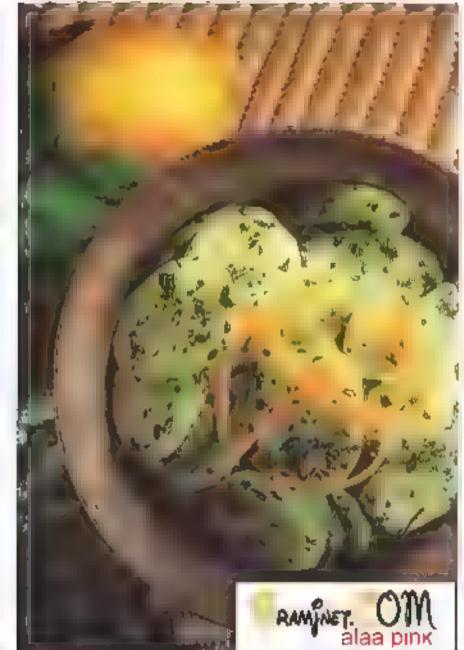
صغير تعطى وابها جند متني يمجانس عريج الحيار والنعناع رسمولة

پېر ۴ اثلی می قیسر د الدريفالة مريفرم المشرو الر سرخة النفه والرضية هي ۱۹۰ محلي شاه . هيله مع مصفی من ماء بر بی البعث بندرانح فشر البرنقال وغادم









سلصه العدفلة بحصيراء مخ التندورد

مريد اللازرالمية المعو البيوانسي واستعامر

تعفيه تلفوم برا الحر

الرجوانة المحجاء فواري

جوبه منتمير

اغقادير

الأفليفيات كتبراء كنباي

م محمد علي برحد ٠ فلوضفته الخجيع بغسر وتداخ ندور ب

متعيية السيوية

وتقسع العنبملا بربي مصطبي والشراخ أندوا الماسم محوي هيي لطفيان فسرابيج الصفحية

ستحوه فلفل السود

ي منفقة صعبرد بي/ينتم مصا عوم مدعوين

۽ هوييادر ريد الربيون

۴ مرد العنيفة بمترديم يفرح الغسة المتاريدي فالها والمعلم الى عندم نسمي ٦

ليد يبدلني



 ٢ شمع البسو عالى فقع تحجم فيجه العاويية الأ

أتحيين وعير التنجيبة بأ

قصحالسج وفي مسع جاجى

ء التعيب تحيي انجل

بالعنفر الاستود السك

التوم و الرعم ب

1 يصد التسته ورو

الهييمية البداء ماري

عده عامل وتأثيره

مالأحظية الدام أو أقام

يم عود بريد و والبريد

المري برائي من مناير اين

44444







سبطه الدريقال

Wear of the same

الطائدسين

eVillaja.

Allen and the S

المواسا بين التو القيسا

ما الراس

ملمك طفيان لي للمقتدح

مسموق القرفة

العكرمطة

الممسر ليونف لأب ريدرع السامم تلكح الراسراسة

البرمية عبرانح البراعة في مين وعطساه. اليها تجع سمر وسراسح اللذر ومد

الرابي الله إبرائسية 💎 م عديونيس المحاجي

 أ يبني الشير عن أي الرهواج والحصور والأمراقة

سنفيه نيم بنارا به اور ماه تخم المصد د بر

ملاحظة ميسي اللو ي مينه کي رينا - جاجي مينفدر ويعسر داد الدالي سيدملت والحاء مصنفي عبوب أأور ربيرة النس يستهوانه لمريف مرطوان الي

المطيعة















الراجيئم مساف تربع الحسير دونفحن جيد حنى يتحسك يعضي العبهن ويعرب في ميّان بافي عباد

بفسم المح _ رس 1 **مطعه** رشاص ج العضع مم برؤ إلى رعه ه تحسف الاستفادعين فسينيه متهرمة بالرحيد الأم منسح بفرشاة هاهيبه بالبيمار تمعرى بنثر السنسيم عني الان عفة وتترك جاب عنى بعد وتنتفخ بمجمير بالفرن المحار عدوب برقيعه

الربداللا والمنح الالدية "حبر ضمه التصيح عيف خبرضع الحملج الخادس أويعقه فيعيروني مسحوق الفافار ألحنو ے 7 کرنے سے دنباق الشنج بالاوب من دهبق الدرد منعابه صغيره من السكر بشفالة طفام ربس معقة منشره من سح بنعسه مخفواته لأ كرامات من حيوب الحميرة r متعقب شمام س جنوب خود در بك الكاب السنسي

الرفطالال مخصصير خادير

44.7

فان وهاء ريئرك جامياً حتى ١ يبيعي الفرى إلى عزارة ٢ سمر عليه الدنيو الأربية يحلط بحبف والغنض البعبو ودعيق الناوه كرب من الدقيق رالسكر الى و كان ويهداف (ليها والملح والمعجرة والدامجيد

حدر معربى









ای اطاحه داخی، عظاله رواحی عد



بدر راسمه با فرال درسیک





د المراك المتوادي ١٠٠ يقطر كالوال

طمق غمى بالتوابر والفلقل الحريف سمعة مشوية بالفرن

ليسترعه بحثار الي امتي

سعجه عاسية وربعية شيعو أدرام

منطلة فينفيرك دن

المهضية متعام بأرا فالتعير بيهون الشادقين

البصلتان مهروملان إلى

٢ ويوفيو بيمام بي ريث

فتنضه والمباد كفسر وتشرح

بدورت وتقطع إلى سرسح

ففيقلة عمراه وبجدة تقرح

بدورها وتقييم الي سرائح

العربق بدوع بدورها

قرن والمداو تربين من الفلقي

خبرالح ٣ مصبو مس دوم بدائوانا،

التربيون

مآندين

وتصنف

الكبية تكمي يرايين

All right day 11 الرور المرزم للمستحدث نسيف ، سي

للرغ اللارمينيي بدبو

الماكولات سحرية السمعن التقربي عنيء نابواع ليتكولات المحربة والسمك حنصته بتبن تسبعك قين متنجه بلحصنون على بكهة كامية والبشحة تسترق الايتطار

ب بنيدانة مستميرة من

۴ بيمۇن منھەم نىن الخرېرە الماندوسس عقدوهم

البراغيرس القور المقسس والكمع ولي تسرحح از التفصل

ليمرت جرمضه نعطم إلى المشيع.

مسا تعارب

وكلعتم إلى شرامح رانبات ي ميمقاه فسانيه د دن بسحوق الكرفع إعلند (e) jila

مسحمال الخاري ه اليء عبات بعدوره مسانيرة مغرومه ٣ منطقة طادرم بي صنعته المصدورة

الشعبرات فلرومه او

الطرمقة

يضمي المران (في ها الرة باللان بم بتعد أمراك علم بالسوئة مراجاتينها

ي بمتم السمكة في منبق ويغصير طلبها عصير الحابص وسرياسه

٧- يحمر اليمس والثرج في

يت الرسول حتى يدس

تقعيم وبت حيظ البغاريس بع الجامعي القائدة عمر ص الاصلامة في لم الق ظير براهد

النصن مشاف الى اليصن

والتدمر موالقنائر الجريات

الک ی باد المسلم سی

البيدوان والكربيرة فقروجه

لأ يسر بعبك للدر شرامح

التوار التلاشر في بنيق حاص

بالهرن وحسح مسخب كدية

والرجب السمكة فوامها مخ

مرفها بمناف بليه دري

الى السمكة مسر يؤيه النوار

هواق المسمكة رابطتين بوارق

د بسير السمك عدم ٢

وفيقة يوريز والغطو عبيه

ومعريت لأمي الشرابي فلاه

بقعتم الحومص

۲ يميمه حراق حسي

يصيح نجم السعثة جومو بهزم السمكة حالا مريبة

العسيمية شي المنبل

A series

او اليقدو بس اعفروم إلى

المنابيعة واليشرات

البت المعيمة تجرم بهامع يضاف البدو الريسيس

فطح القبيعية الحمسري

ر نواس و مسجور

سمت مقربي مع متنصبة التبدورة

متحسير الممو يتناك إلى نعم

التامية الله الرفاعطيين المادي per se T days البعية لثقي السعام

الرب اللازم الشبح

ليدون شامصي

صبعته التبرورة

مدمرها ونضرم

المروس فتناسس ومراطاتين

م قرون من النيسس الإخصار

ج (فيدادلة من الكزيرة

الخشيرات الكرومة بدعما

خ بجنگ كوپ س ريث

مستموق العصل الإستود

عفيير يتبيرن الجابس

الحدودي يصب الحبيط

فراق مكعبات فتتته السجك

ريضم الهيم چيد ريد د

معاهدي في البلاجة أرابيقع

۳ مشد مکم در السمت فی

اسعة وتشري عبي العجم

أمده اللير

بعشه بغروماه بدعيه

الرمدون

الفرايم

المريف مبروعة بدورها ومادروسه بدعمه

بالدبر

ح الكوات في فينية السفك الاستعني فسروح النجيد يعمله فترسعته الحجم طيسره ومفرومة بدعيها كمس دوم مديوق المعطب يبعهم بالكريرة العضاراء عفرومة ال خرب من الباندونسي فلروم متعقة فللعمرياض مسحوق الظلطى الحابو التعقة متغيراتين مسيعوي القلقل التجريب - هو سامن ربد البردون ٢ ميخلف وليعام من عضبير

قصرانسور الجربو بي و ما محاد اليها ربب الراعوا والقنس الأسود حياد بمرورة مسرادتهم

ء يعدم مصب النبس العامض واليسير أني عنيم

ه سرك السبية راجيعت

بجب ان تصنفي صنفية البندورة كني بمعتض عن ماتها الفاحص قبان

في النصر عار الدي عندت ال عصرةبريون

ب النفيد حتى يصبح ى نچا يخبيا

أأأ محلق فضح البندوا أمامه والتصلي لأمصر والكابرة

البيدار ال

اليندور وجميد في البلاحة مدم ساعمي مدر الأديامية ملاحمة يجب سي قعلم السنعد على الجحم بدء من لغيره مي الفران اصطلعت البدواء ي السرينة عضندرة فبأامي أنصر فستعسبه سنرانيفه بأقدم منخ استعكه مشرية راخطية

.سبعجالي

فعيه جاده الر









الطريقة

يقطم فيبيه السمق الي

مكعيب ٢٠٦ سسيمير

يضعد النمس والثرام

والكريرة والبقدويم

وأنغيش الحبو الحربة

وريت الربيون وعصير

سعك مع بمر على الطريقة اللعربية

العادير

للمكم التي يمام المداولية عمو عملت المعجم فويد حرالتمر يفروق خوب المعنى مجند بدوية عم de la thai Lange متقفت بهاري الخرداء اليوية ك

بمترمقة

. ____ 4-5-1 at the second

of the same sales of 40 10 10 10

محاومات الصيافاتين تتعقه متعبرتين للتحوق العلقاء أواللواد اليابلية فسكد الأبد مسهور الرحمد

معالمة منظم ما الاست

> والمستواد والطبيل the state of white a second

٢ المشر الأناكة بمسعة المستر خفريت الرابي لل ملي بردهم مستك في سيبي عر

منظف المبت ازا والمسادي ره منه ن هور ه

₹ بمنتدال به وم











المستح الساكم المعرساة

رفيس خيها ڪائر ۽ جو

الرجوبي المسك للسر ----دفية المتر علله براية

رفييا المامة علي

terms of a second

أطناق انتجاج المغربي

معيسر فلقرعه والكربرت والكمون معصاكس فلتوايل والتكهات الغنعه التي يسمعمل في هذه الأطباق للمطرة واللبعدة الطمم

المحاج بالرطون

الرير الإلا برعطية الميلة الكنة على بنة استاهي

خ مصيدان مفروشتان

ولياؤه مساد وأولعه

۽ هوٺ بار الطريارات

المفوت بالرسرق للدجاح

ويبرسه براغيير الحاملي

للمقرط والمنح حس 15

المعقب ولمتارض فجسير

ليعضم والمفروعة

كوب س رساجربطون

خود "يلا ۽ يعملن تلاشين

وغفتاناني

Charles and 10

لتفك يسامر أم مستوي August

أنيتها فللقداء الر مستعرق فترتم

الحص ليملو

متعقه عيشود من الظظ 15-3

مرهقة منطباء مراسبتاري فيرمطينك

يتعله فيشره مراحمتون

التعون الجامض عوب رسون مصر

الطرمقة

The Parent Street التواير في رعامهمي

وسرت بدوساعة واعدة للسعال مهجما طعالو من رايسا الريدون في مقاده كبيره







RAMINEY. O'IY

قدر کیج و معری ٢ مصاف عليه الربيد إلى الأغار والمنبر اليصيل لتقروم وغضم المتبعدة التحبراء غدماك يقدؤ عني در حفياه مغ اليجريف باستنس الرضياف الحبيط إلى قطه البجاء أأسمنك الكربرة عاررمة ومرو المعاج وشرائح للسراء التعامضي واعصمين التماميين والريبون الي همام المرجوح

يحمر الرجاح بالرمب

وموجم والشجاج في

الشفيلي الإدر وشرطاني اسر السفيفة عدد الأمليقة أوالمني مصيح فمنه الدجاج

ملاحقة يمكن تكثيف مرال التنماج بومسامه الكوران فلاور البها عيوالدره

الدماج بشمو بالبقدودس

بحفس لاطبق يمتاح الي عضي

كبيوغرام سالبيدورة

رضعامة كبدرة س

بالرومان باعدأ

البقدومس مقروم باعت

7 أشبيبان دن الكراس

الشرك عديشتة واحدادس

الخروش والحانوقا مقروباه

داهماً زرجع من 1)

التحمرون بالشراء ويامروعة

بدورها ومقرومه إلى اطع

بلقديي

مىلىرة.

ه دليله - ۲ ميد الرفق الم مالطيم عاشه

الرفت الله رم محسب عقادير

الكانية بكائني مديني أأواه ونسحاص

مسحوق فلغن أسود 🚽 متعقة فسلمود س مسحوق الطاق الحريات فالمجتمعان الريان الراحدة

الأبيان بباعل الوبيم أيدانيه

علوج بحرى.

بجاجه

أحسين الدعوجون

 تعصير عليبية من طبقتي ير همج 1415 على الطبقة المطلى ، بوخسع الدجاج من مصفه

. تتوغرم فالسراموس البريجم ٧ ټولينل من اعام

يسجوق للتعون

الحثربانة

يعمى الدران إلى عبراره الأربية بعطاليدورة تنفرونه مع التكدوسان والكرهم وعشردالجامض ثم ينس المجمد بالعنفن الرصوم ومصحوق الفنفي العربي

بعليمته البقاريين ويعياف للسلمة كنية الريدة إني كل

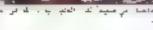
في المنفة العبيا المسح

التجاجئان بالريدة هايه ارتعطی برازو استرام ٤ بعير التجاجير حي انظر را عداه ممرام = الحرا ساعة وربع ساعة راسانه بحسف ساعه راحدر تصلبه مواله فالمقدم البحيدين حالات فللحو الكنان راهيج البعدي

مالأحظه جنوب الم ماريب يال ما البلدو سر لا و ی و الا جمالی يرتسيفس على تصاق واحلح في تعالج عام ۾ ۽ ڪو مير¹لار يضري ، معسيبك منجنب سنتمال المعررات دور داراق بجلاد

م العمرة والا diam's no من ب السيار و قال ata Ly · J' تعريم عبد الطوق الدار

RAMPHEY. OTM





لعنظ الله المنافي المنافي الله المنافية المنافية المنافية المنافية المنافية الأسوا والمثلثة المنافية الأسوالية المنافية المنافية

يتماح مكرمي

المقدسر

1 ** 24 * e 40 10 a21

> FERRICA T ال يتعقد مسميا برجر للبسوء العلق الحنو منفقة فسقتره لي مسعون الطس مستحوان القنوا أومحره الداعيا باجاز ليتعش مقطبة 2000

g. _ ata__ _ a a a a a a تسجوو العامار ه ۲ على يرس الجمعم الملوح بالا المتعادمية ----Children on the عامرون متعلة كما بالراليسات الأخما المرود Jaka , Jaka I.F. غضاب بيووان الجادهر

عدر وصده اردواده بوبيا

الرعفران والمحمي أمايهه الدجوج لمرس بالصيف عبي المعيلة بران بمعلية بينه

ساعه والبداء معي يمسح

بحج الديء طرب عبر بديم النجا الحداث إليه المدرمس عاروح

والمصالين

الرضية فتعرفي

تبنين التغميم حرابر وبنج فعفع

الديداج ورقه والعسار فدانها

A service a

عب الداحد موا

الصيصية والفحاج ويعتاني

علاحظة المنط الماري

كتر الرابسية السنعينة في

العيب والبراء شبيعه مي

التراجين واستيه الليس

محمدة بالمحاور

اللها الانجة الى طابح

an julian wido

المدد معمر

الداخي خيفات

Aug and الكيمانية فيستنبره سي

الطربقة

تتين فسخ الدوياء بالقيدر الخير اليجران ومسطوه القصى الاستراء

٢ عدم المحالمون بعد خطووسع النساس والرابرة

في قد ادا السميك الده.







المستطينة (فطيره بالدجاج)

الى به د

الرسيبيل

الطربقة

ا الحمي القران الواحد الد

والتمس عفرر مراتيقتوجين

عفروم والمتريز ماوالكراهم

ر الوعفر و و الريب التمامي

والوسهميز في مقلاه شيراه

سوده يحبر المجاج مي

ثم بم قم للبجوجة من معلاء

يتراك المحاج بيبرانا ويستح

الفرن نده بياعه وتصلف ساعه

الأحرجة الإستخ البهاجة

الواد الكرام للبليات المساد الطير منض المحمسر ويحته

الكنية ينمي فاستعمر

الرقداللل وببخصير القلبير

علعقه فصفيره بي مسجوق القادير معادير النصيق يحرحه واحتدم بنج کنتونم ۾ الصنصنة والعجي لصفية كيسل مغروباة بدعت ح بنعسان محفولة إصحابة شيردين البيدوسن لمروم مسجوي الشريب فستنامه مر الخريرم مسحوق للكل اسود الحصراء اشروعاه ملطأية جملمرة من ه غرام دن رفائق القاييو مستوق الترهم محاج الواصاص الريدة بمداية استقاصفتان س غيير التسجار مبتحوق الرعفرس، كوب س التور إلىطندون يشحكك فلطاء بسأالوبث للبي من بسموق اللرفة النيائي. مبعقة منعمره براءننجوق

إيلا فاردا ويحلف بيءماء

کوب سخر نهمم ، پودری.

عمية رفسائمة من السكل

الماهم بوياد

كعه ويترح جيده رافثليه

؟ مرال الجيرة الدمنية عن الزؤار بوهيع بالواعى عدر حراق ويعدك اليه البيص

مجعدة والسك التجع والقراف والعنفر نرسنا يبدرت

علي النار حس بتكاثف

بالرسر

٣ يحمر العار مرة مدرى إلى معر ه ^ه در چه و پيشو معنو مستدير حاما ميسطيلا

للاصلم فاقه م العابير لى معر الصيق تم تعليم الريدة تعانيه بالفريساء تؤمسم أمامه وأنبره ومعائلة الحبيب فواور الاراني وتصبيح بالراب ايضنا ريك العملية الهاجير وعسيم مجمراء عبر الروان حبعه - الترار المتحون حصون القاء بالكر التحصيشي الرقايا الأعني و م محک حید البید مطلوة ومسوالاجاج مع المبتد والمحق والقعيل الأسود البين الرحاف خصور ال اق الله عمالي مواس معمعون الهسمياة حامي بالرساء مامسح دواق المسر رعامي العدل كليا عبياي طراف الرعاس عني المسو والمستبح الراهائة الرميية باليراءية مردي وقلتق معرى بالربدة برائعسنغ عنى شنثل اراهان

برجيا بالبريد ففروا الفعتم ة ويعسح اتكل بالربدء عدابه بالفر شت كالبطير الدفير وعالفان عده For Addition 12 Specification البقا هنز يمسيح أراب وقيية

يندر علمها ما بيقي ما حسط

اللو المنجون والفاهة المنكر

تتتيه بند بالمحرو الباس محانة أراحيك بنجيه بدو أفاه أأن حفظ بي فننج التجنيم می التان ج





الملد القيللم والمماج عد حرا أي اللاء وسرتم





التحوم

اطباق البدوج سوره کانت مثبته بالمهارات او مسونه بالعرب او مطبوحه فإن هدم استسكينة من الإطباق السيينة تُحد مياسية جدر للاعتباد

فحد صان متبل ومحمر

نهر المتعليم

كوب اللازم بتقطير بهاما

التربيد أثلا يمتلسب أساعه إلى

مسحوق الكنون

النصاصي " ضمامي

المقادير

فيدوغر د

غر د س اتريبه عبر بليريجية اليطوية مسحوق الأنكال الإسود بعبيه طيبره مفرومة باعما 2 مبدي بن التوم الداول 1/2 مىلكە مىلىردىن

فتتناص بجم للعبيان ورياءه

بطريقة

بحمي الفران إلى عرابرة ٧ أ درجه ثم يمسح فعد تهم الهندن بالريدة العجابة

1/4 بنطقه مطلوردس مسجوق العرمة 1/4 بنجله متغيرة بن

مسحوق الربجيل رشه بسنهه مر مسمول للهفقل الخرباب

1/4مبتلة منخبردين مبسحوق الدعمران 1/3 كارىدىن ريدر الريشون

رينبلل جيد بكميه كبيره من الغدض لاستوب ح معيدة التميية معيط

البجس عبروم أنبوج

ألفران غايجي سناغه والصناف السدعة واساعتج ويباش بال العبي والأعر بحرفة حس يحجر جيد وينشف

عبياته والبي وعاه يعطف

إليه ايت الريمون والماء

السبيعة براز هجم الصاس و بنَّيس بنليمية جي

ير منام ما بيلي من الخليط

نی میبیة در ن کیر ت

بيبيح أيحب تلكير الحكان

يضاف محتباتي من الربدة

إلى العمينية ويردسم فجد

الضنان فليها فراق الحشو

إدرك أخجد جانبه سقع علا

بالبراس عدة ساعه قبن

بخار معد القنان في

ويحمد جيد بسركه ۲ بسک حصو کمنهٔ



RAMINEY. UNIL

يعطائما الروالرال يعالا يذالهر والا رجالم المتند عم





لم تدار ليال المرايب مي پيند ما

ينافي لقم البرائم تويسر فوقه فلك الواس

لحع صنان معنوخ مع فول حصر وارصي شوكى

للعب التبوايتك الرالعم

المقادس

الأكتبو عراجان اس تحتم الصبان والعماج كسيتها يردي

> طفقه ويبعيرناني مستوس الربجتين

ملطفة فسقيره من سيحوي البرعفوس

الأعصاء من المدام الداوق جا تصفيت طافهم من الديث

مستحوق الغلغل الإسوب

الوس اللا جي حضاء عادي ميد لوف الدروم لايو الله وحسد الصدايضي بحاجم

الأكوان بده

فيبوعر مريس هموب الفي. الإهمسر علمه وربها عرابدس

وعبات يبو السوداق

فلوني لارضي يسومي فيسرم جيم حامض دن التحادفان تحقوقت رجع of section يفققه طبليم من خصير بنشون اليياسون

العلرجفة

السبالى

المراضيع فتفع ينسم العسار في قدر مايرة سحيكه القعر سخ الرسجيين والرعفيران والمرام والريث أنتياسي والطلعي لاسموان

آ بعداد عادانی خدر ومعطي ويبرك المصرعتي محافه مرحسي يغسيح المخم طريد من لمث يفساهه يعمن عاء لمبي لظل فطلم النجع مقسورة يه

للا المقطلة للأذ سنائلة والتسقية





۴ الرفيعيم الكيسلانه مي العداء يجال النفن مراجرة

ا سنة حبر ب التو

لأحصر غي با معني س

دقمة مم منطيء والأشبع

يدركاه الدجا على

التار حبي سئانه

أ ريفان فينم النميج إلى ...

القير الدي بكائم عواجرو

حصار سنتزو بحناها

والمسراء المجامعينة البحاء مله

طبعته الي ومنه مستير و

ويرا بدالمتيم عني باي

مكيفه بدران عصا عيايا

لأ يعناف عملي الخامص

ء الريد ن إلى خنيم النمم

فعجية بنس سنداا كلوم

الا من صار الا من

غلود لارهان سوكس

خنجاح ويصمع اليهالفون





لجم صان بشوی مع صنصة البسيرمولا

للوا المحضير ينفه علال الحين

بتقادير بعنته بتوسيته الحجم نبسوره ففسان من المواد المرتوق د با على متعالم س البقدونس فلروم لأملاعم ببعدة بن الخريرة الخضر والغرومة منطقة مسفيره بس

الطريقة

Residence American III

والشدوسي عدرام

والكريرة عهرومه

ومستعرق الكمران

ومسبعرو الرعفران

والفريسة والبيال بيون

التشيرمز لا يعتط اليعس

عنشوا مداللرم مدعرق

مسحوق الكعون چ متفقة صفيرتامي مسحوق الرعفران متعقه صفيرتان الهربسية حيج سي ۽ خ کوب س ريڪ الريٽون فليعقب فيعهم في فضيب العامض

الرف اللاري محصمير المادير

الوريد اللا والعمرية الدهيم

النبير كسرا للعاما

Age. T

المعرز السكير في العراب المريض تفجد العسان ويشق النجم مرق عظمة العجد الدهم دون ان يقعس العصلة عن البعوس حسوره تربيرد العظمة من اللحم بعدر م

فخد شدن ورداح كبلوش

الهندن كاليم المرارف على أمو عه و ايت الربدون والدوم ويجب بالكون كتبعه مثل عابومير والنها يسه تديده المنفع إل قديب مع البيس مسترق أر المقامق

والمصبين التعامعان ويبرك عدم

السكح ربيرغ مي القمد



ويتسط القسطح

فصوره

مثالا صعبي من الفحد

٣ بدهن قطعة اللحم جوا يصبصه النسجرمولا وتبرك

نياه سانت على " څر

ساعة بم بقيبه القسم

الفحد عي سنزايج والقدم

ملاحظة البريسة مي

جنيم حاد آلوي من استين

المريف باستغيان عبى بعدو واسته كي خطيح مقربتي

ومكونات لاستامته في

بسري وجد البجم عبي









طاحن الصنان مع السقرجن

«حجيرة يعنا». إلى يحض السب

الوم اللا بإللسرة ساءة الاشتام الكثير أأ استعاصي

≥ دقیقه

الوسد اللايم سممسير بكديج

الحصار بهروية باعبة

متعقاه استاندرد دن

مقادير

كسوعا مامر فطعريهم الشار متي المست فتترين مقرومية التي معجيات هجمها معهيتمر واسد فلفز

> تستدر والفلس اصفادته سرالكربرم

ر الشاهدة حيية للراد الس

العتريقة

المترضح مكميات المسان مح تصعد النقع البصر مي لدر سميكة القعر وتضاف إليها الثواين والعطن الإسبود والغلغل البعيو ووتغمر ماعه

مسجوران الرعدان والمعمة متكبرة من بيحوق الريجبير الأنفر دادي السطاريين فأتصع والتقسير والعرام ربيان هوم السرالحوخ البصائي

كالطباف الكريرة المصورة والرعفران والرسوين الي الخنيط ويرضع غلى الدار بغداني يغني الجبيط بعفد المات ويدرات مده ساعه او حثى يصبح النعم مريا

النبرزاز بمغوج خراصت

يقسم السفرجين الي مكفتات

يحجم مكعنون النجج ۲ يحمر السفرجر . البصر یالہ بدہ جبی یصبح بر بھ

RAMINEY. O'M

alaa pink

ني منتسف مندينيي اللحم يغناف حلبط البحس والمجارجين والجوث ويثرك على الدر الحليمة حثى يوسيح النجم طريًا ويألوم عني طبق الثالبيم علاحظة مسحرق العبدن العبر ميزامر كاندر بمريف الصريف مسب شراق

فعله چت ستمارال ب رائد. والرواج ـ السفرج والحوا ليبينا

ومعتدن ويسكي سنجياله يمرخ آخر مي المثين





المتمكي بالإسال التسل عبر وسنفرخ

أرز مراكشي بكرات اللحم [كفتًا اللحم)

العفس الشق بعناج إلى بعضر

ALL T. الواماء اللازم للشيخ الما وقبقة

التنبأ تكنى الشفاص

الوقط اللازم للتطبير القانبو

القادس السفق ٢٠١ غواد عن الأرز والصفير بعشنان كسرتان طرومتان والغمسول بالتعقة صغيرتان ٠٠٠ المراد من العبد الشبان او مسجوق الزعفران النيقرا المقروم خلفات وسلمراء مل دسموق اللقل اسود كويان من اغاء أو سرا متعقة مسقنيرة بن اللقلل المحام الفقيل أحوب عن البعدولس طعقة فيطيون بن القريوخ المفروب الشرومة ماميا. طفقتا فعام بل بصبي ليمون الحامض

وجال الراما من التريدة أو

العلرمقة

البخلط الارز بالقمع الطحون بواسطة شوكة ثم بضاف إليها أتأرابل والقلقل الملو والكربرة يعين الخليط ويقسم اللحم إلى

٥٠٠ کر و متساويه ٢. أَمَّاتِ الرِّيدَةُ أَوْ السَّمَّنِ في قدر سميكة القدر.

؟ وقد مركزات اللسم في الزودة والسمن مع التقليب خلى يصمح الوتها يتيا

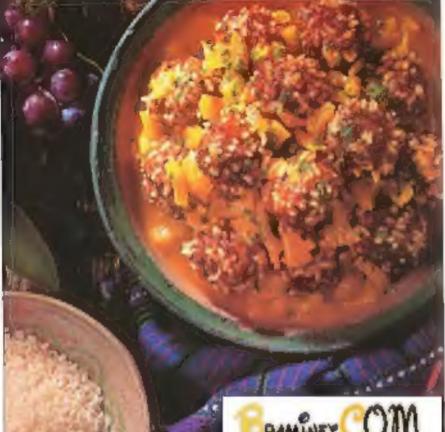
الشرافع إني القفاءان الشارية

1 بجاف البصل والزعقران والظفل الاسود إلى اللحم المدس

المحكم الناء أو سرق الدجاج في قدر اللحم كالطي القدر ويترك اللحم على ثار معتدلة لمدة - 1 وليقه مع النحريث من حين

٦ ، يضاف البادي نس اللزوم وعصير العانض ويترك الخليط على البار العدة بقائق أخرى ثم يقدم مع الأرز والسلطة القفيراد

تذبيها البادرس الإبطالي عاينته النصل من البلدونس الليدي يتوالر بسعوق الزعفران في معظم السويرماركان بي التياس والمعتبكية ممتيية الأشران من السول المشمى خيرط الزعفران تترغضن









عما يعنى إون إلى القعرب وصاف إجنا الحمل العروم ومسول الرحم والكافل للسورة



يجانك (4) أو مراق الصاح إلى إثرات التمم والعمل اللب والثرات عنى الدان دروا الاستبدا



ينطقة () بر واللحج القرو و براسعة سركة مع الفرقة والقابل المامُ والتأثير و

الحلويات والقواكه

الحلويات والمعجنات فتخصص للمناسيات الخاصة.

سلطة فواكه طارجة على الطريقة المغربية

بهاة التعادير

الوات اللازم للطبخ لا لنزوح

الوقت اللازم لتعلمه والقامير 24.5-

التلبية الكفي الششقين

المقادير

٢ تفاحتان،

* اجاستان

كوب بل عصير الطريقال

متعقة كعام من عصير اللبيس الحاطي

† موزتان

٣ مشعقة طعام من مادائزهر

بيشور الشريرنقاله

م عوبيان من القريل اللطع أوراق نعناح العطسر

والإجامل في رعاه كبير

الحامضي والبرنقال هتي لا

يتغير لون الوز والإجاص

٣ . يقشر المرز ويقطع إلى

ويضاف إليها عصير

الطريقة

١ - يقطع التقاح والإجاهى إدون تقشير) إلى شرائح رقيقة وينزع البزير سنها

ك توضيع شرائح الثفاح

سكر بودراد

ملاحظة تتعليم القرين يساعد في إضافة النكهة المطوية للسلطة

سلطة القواكه وتلدم

شرائح رقيقة ويضاف إلى

القواكه في الرعاء الكبير،

ة الخماف الفرين التمام إلى سلطة الفراكه، تنثر أوراق النعناع على السلطة

يضاف ماه الزهروييش قوقة المحكر البودرة.

ه ششر تشرة برتقالة

وتسلق بالناء أراني اللطي

على ذار شقيفة لمدة مقائق ثم

تصفى شار الشرائح فرق

مفيمه اعتشراء الفرين الماري ثلته الش بكون او مها متساريا وحبوبها حامية ذان

ادراق خضراه



بعدات القرير القطع إلى سلمة القوات والمثر فوقعا أو الو المعاع الفصير المشكرة أنو الربية





يعسى مصير الليعوز و نصير البرندال مرق شرائع انقاع والإنماس

القُواكِ المُتَوَافِرَةِ عَلَى أَتُواعِهَا في المُقْرِبِ تَحَدَ طَيْقًا مَذَعَتُنَا يَقَدَمَ بِعَدَ الطَحَامِ، آما

عقبلغ فشراه المرتقالة إلى شوائح رقبيلة وتستقر من شواب سكري قارة : بدلان

كعك اللوز

المعسير الشق يحثاج إلى عناية

ولا ا غراما من السحر

المذخول الشاعم (بودرة

المقاددر

المبترا

المحون

الطريقة

بيضاء بحقوقة

و ٢٢ غرامة من اللول

اليمني الفرن إلى ١٨٠

والبياسة المخلوقة في رعاء

كنيز ويخفق الزيج جيدا

عش يصبح لرانه أبيشي.

٧ - يمرج اللوز المطعون

وتشر الحاءض المبشور

والظانيلا والقرقة المطحونة

غي وعاء ثان ويضاف الزيج

يعراج البيعي والسندرو بعداده إلى حروح الارز الطعير والثانياة والقرفة وتشر المتصر

درجة ينزج الكر

الرقت اللازم لتحقسير القادير Giry. الرقد اللارم للطبح عاعقية إلى ١٠ دقيقة الكسية تكلس 7 اشتماس

ا مقعققان معقبرتان من فشرالهابض البسون بالعقاء صقيرة من القائدات ومفعقة صغيرة س سحوق القرقة. كبية إضافياء بن السكن اللاعم بويرد للزينة.

٢ . يعين الطليط في الرعاء دقائل- يقطى بقطعة الماش

لا يرضع لليل من الدليق على الرف ويدحرج العجج: حش بصبح لقافة قطرها ا

١٤ شريحة وشحرج كل شريحة وتكور بياطن اليد إلى كران متسارية الحجم ع مسم باطن اليد بقليل من الزيت ثم تبسط الكرات إلى الدراص قطرها ٤ ستقيمتراث وتصف في مسينية مدعونة بالريت بحيث بيعد القر من عن الأخر مسافة ا سنتيمترات ٦ . يستر فرق الاشراص سكر البودرة وتخبز في الفرن لدة ١٥ - ٢٠ د تعيلة أو حشي يتسيح لوثها ذهبها وتثرك

ملاحفقة ويقدم الكعث باللور أمي المغرب مع سلطة الأواكاه راجع من ١٠٠.

لتبرد ثم تحفظ في مرطبان

شفع کیس

تشبيه: الثرز مر الشراءراع الماسران استنبالاً عن العالم والمحافظة عليه يحفظ في وعاء معطى بإحكام في كان وارد لا وصل اليه اللو ي

شريجيا إلى مزيج السكر والبيش والتطوق.

على يعميح متماسكا علدة ٥ ويترك جانبا لمدة ١ دقيقة

سائيمترات تقطع اللفاقة إلى





موطام قلل من الاقبل عن الرف ويسمر و العن عشر وصور المامة المسم إلى 11 أمامة



ة در " سرايم العجم وتكور ساطر اليدائدهو بة بالربيد إلى الرات أم سيط لني أأو كني



شعبد الاقراص على صينوة وينم عو لها السائر الناهو وشعب بالدر عشر يعسم أولها والدا

الخبز الراخشي تثقي مع القرقة

الوقد القارم الشنسنج القاسير SELVE. الوقت اللازو لنصلح الماسو

الكنية تنقي ال الر: اشقاص

الغاتير 4.529 34 إ ولعيق مل السلسل الموت من السند الاسمعي بلعلة هجار من صحوق نيضة اوليضتال كارب طسب أ علمها صباعبرة على المحالة المعالية عن سحوق خوارد الطيب

الطريقة

سيل التحسين

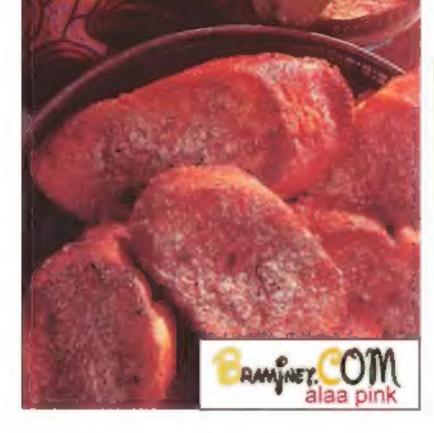
٧ - يقطع را أوف الغون الإفرنس الرشرالح منحرفة ببدأكلها ٢ سليسر

٢. يخلق البيض جيداً لمي وعاً وحاجي بضاف إليه الثانيلا والحيب ويخلط درة أغرى

٣ . التأب الزيدة في مقالاة لا ، يخلط السكر والقرفة ومسموق جرزة الطب تي

المنصور شراف المعراض مزيج السفر والتطوب شم متحصر بالرجدة المذاب في الللاة عش تصيح محصة ويصبح لرتها لفيبا توضح على ورق البيض بعتى يعتمى زيدة الظلي ثم تقمس في مزيح السند والقرفة الطحونة وجززة الطب يمكك إضافة اللزيدمن الربدة في القلاة إذا كال باك غروريا

ملاحظة إ هذا الخير لديد مع تهرة السياح





لعج رفيف العد (إله بعق إلى شرام سنرف ساكها ؟



مطق أينم والعلم والثانية ميناء في وها، على يتباعر التابعة



المراح الوائم الهوام مروانهم الدور والطب عدد عراك الراءات



يفسى المدر عدد وكية في دريج السنة الماهم و كلم ها وجور ؟ الطب

ste 5